



MASTERCLASS

Seminario on-line: Nuevos requisitos de Fraude Alimentario

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

El próximo día 20 de abril, viernes, Intedya impartirá una interesante actividad formativa, sobre **Nuevos requisitos de Fraude Alimentario**.

Los Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria han evolucionado para garantizar la inocuidad en los alimentos que consumimos y, en un esfuerzo por cada vez mayor, los fabricantes se han venido adaptando a estos cambios. Sin embargo, este esfuerzo se ve mermado cada vez que surge una situación de adulteración o fraude alimentario.

¿Qué se entiende por Fraude Alimentario? Existen diferentes definiciones, casi ninguna oficial. Sin embargo, debemos entenderlo como: la sustitución, adición, falsificación, manipulación o presentación engañosa, cambios no aprobados, el ocultamiento de materiales, hechos de manera deliberada e intencional, en la producción de alimentos, ingredientes alimentarios, o fabricación de envases para alimentos, incluyendo las afirmaciones falsas o engañosas hechas sobre un producto con el objeto de obtener un beneficio económico.

BRC, IFS, FSSC, SQF, en sus versiones actuales, abordan este tema con el mismo sentido: proteger el alimento de actos fraudulentos como es el etiquetado y la falsificación de productos.

OBJETIVOS

Los objetivos del webseminar son:

- Proporcionar una herramienta útil y entendible a todos los operadores económicos
- Disminuir el riesgo de comprar materias primas no legítimas
- Disminuir el riesgo de generar un producto fraudulento fruto de las prácticas de manipulación

DIRIGIDO A

Responsables de sistemas de gestión, consultores de sistemas y profesionales en general que quieran conocer los conceptos de la norma ISO xxxxx.



FECHA/S DEL EVENTO

20/04/2018



LUGAR

SALA DE WEBINARS de INTEDYA. SALA DE WEBINARS de INTEDYA.



HORARIO

16:00 Hora Española



MÁXIMO PARTICIPANTES

50



PRECIO

70 EUR



Solicitar **Información Adicional**

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas dotándolas de un enorme valor agregado e incrementando su prestigio.

A hand in a blue denim shirt points towards a background of various gears in shades of grey, teal, and orange. A smartphone is visible in the lower right corner.

MASTERCLASS

Seminario on-line: Nuevos requisitos de Fraude Alimentario

TEMARIO

- Introducción
- Marco legal en materia de fraude alimentario
- Tipos de fraudes alimentarios
- Principales fraudes de los grupos de alimentos
- Gestión del riesgo
- Métodos preventivos: principales análisis para detección de fraude



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2024

Gestión de conflictos de intereses. Estrategias y soluciones

Fecha/s: 20/06/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

ESG: ¿Cómo establecer un análisis de Materialidad?

Fecha/s: 06/06/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

Exigencias y Oportunidades de la normalización en el Sector Alimentario

Fecha/s: 29/05/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

Simplificando de forma extraordinaria y eficiente, LA GESTIÓN DE PROVEEDORES y LA CADENA DE SUMINIST

Fecha/s: 22/05/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

Aplicación de nuevos controles en la Transición ISO 27001:2013 a ISO 27001:2022

Fecha/s: 16/05/2024
16:00 a 17:30 Hora española
Precio: 70 EUR

Food Defense

Fecha/s: 09/05/2024
16:00 a 19:00 Hora española
Precio: 70 EUR

Compliance y Fraude: Nueva ISO/DIS 37003 Sistemas de gestión de control del fraude

Fecha/s: 25/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

FSSC 22000, todo lo que necesitas saber de la nueva versión 6

Fecha/s: 24/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

ISO/FDIS 53800. Conoce la Primera Norma ISO de igualdad de género para las organizaciones

Fecha/s: 22/04/2024
16:00 a 18:00 Hora española
Precio: 70 EUR

CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.

VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.

FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.